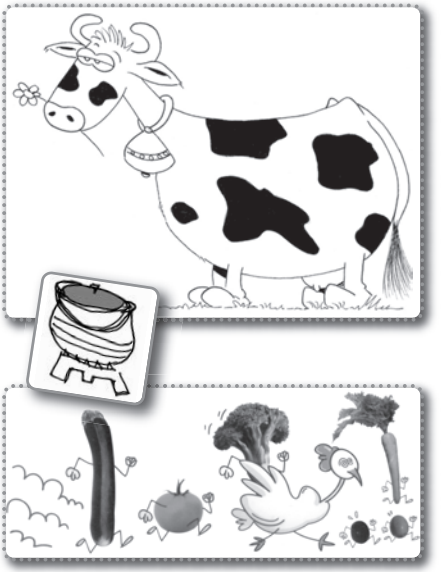
Eymet

Halle aux Veaux

> fête Ste-Catherine

Dim. 30 novembre à partir de 10h00



> TOUTE LA JOURNÉE

LA MINI-FERME D'AIMÉE-LA-JOLIE-VACHE

POUR LES ENFANTS : JEUX (GRATUITS)
ET PROMENADES EN CALÈCHE

> DE 10 À 12H00 : À VOS MARMITES !

ON TRIE LES LÉGUMES,
ON ÉPLUCHE ET ON PRÉPARE...
PAR ICI LES BONNES SOUPES !

> À PARTIR DE 12H00 : ON PASSE À TABLE !

ON DÉGUSTE (GRATUITEMENT) LES SOUPES
ET ON ACHÈTE 'LOCAL' SUR LE MARCHÉ DES PRODUCTEURS

IMPRIMÉ PAR NOS SOINS
NE PAS JETER
SUR LA VOIE PUBLIQUE

ORGANISATION : COMICE AGRICOLE D'EYMET

INFO : 05 53 22 22 10 MAIRIE D'EYMET

Prenez le temps d'Eymet !

12 70

La Sainte-Catherine mode d'emploi

Dim. 30 novembre 2014 - Eymet

Échanges et convivialité

Sous la Halle aux Veaux, au cœur de la Bastide, on se retrouve pour préparer et déguster de bonnes soupes qui, une fois n'est pas coutume, sont faites avec des légumes "non calibrés" et peu "sexy" — de ceux qu'habituellement, on se refuse à vendre ou à cuisiner...

En agissant ainsi, tout en évitant le gaspillage, on participe à un joli moment de convivialité et d'échange — des recettes, ingrédients ou savoir-faire, voire des secrets culinaires...
La participation des grands et des petits est possible et... vivement souhaitée !

Wanted !

L'équipe organisatrice recherche, sous forme de dons, des fruits et légumes pas "sexy", donc, mais aussi des condiments et denrées nécessaires à la confection des soupes...
Sont les bienvenus vos excédents, vos produits pas assez "beaux" pour être vendus ou proches de la limite de consommation règlementaire, vos fruits et légumes de "fond de frigo", les surplus de votre jardin, vos condiments inutilisés...

> Merci de bien vouloir les déposer à l'Office de Tourisme du Pays d'Eymet,
> place de la Bastide, à partir du jeudi 27 novembre (10h00/12h30 et 14h00/17h30)
> ou bien de les apporter avec vous le dimanche.

En pratique

Vous êtes cordialement invités à venir le dimanche sous la Halle aux Veaux pour préparer et / ou déguster les soupes que ces produits permettront de réaliser.

Que celles et ceux qui viennent pour cuisiner apportent leur matériel (identifié), pour être à l'aise et efficace : éplucheur, économe, tablier de cuisine, torchon, planche à découper, bassine... Et vos pantoufles, si vous y tenez !

Venez avec les mains propres ! Des gants jetables seront disponibles sur place.

Dimanche 30 novembre : le programme

De 10 à 12h00 : on inventorie les produits, on épluche, on répartit les légumes dans les marmites en fonction des recettes envisagées. Volontaires, manifestez-vous au plus vite !
À chaque marmite sa recette de soupe !
On laisse mijoter pendant que les enfants profitent des animations, tandis que les grands font le tour du marché des producteurs.

À partir de 12h00 : on passe à table pour déguster en bonne compagnie les différentes soupes — éventuellement accompagnées par des produits du marché des producteurs.

Pensez à apporter bol + cuillère à soupe, assiette et autres couverts !

Attractions foraines

sur le Bld. National du 25 au 30 novembre